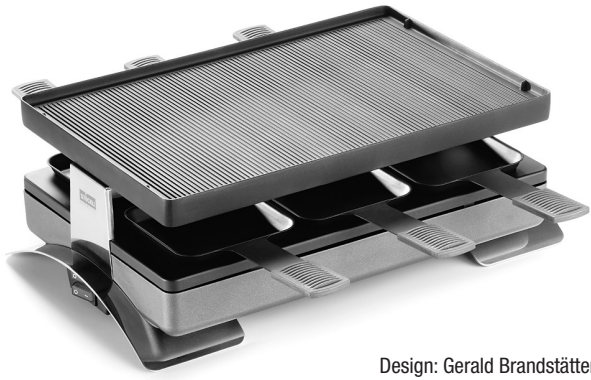
PizzaGrill®

PARTY



Design: Gerald Brandstätter

Bedienungsanweisung
PizzaGrill Party Seite 2

Mode d'emploi
PizzaGrill Party page 15

Operating Instructions
PizzaGrill Party page 29

STOCKLI

Inhalt

	Seite
Herzlichen Glückwunsch!	3
Sicherheit geht vor	4
Übersicht der Geräte und Bedienungsteile	6
Zubehör	8
Vor der Inbetriebnahme	10
Inbetriebnahme	10
Mini-Pizza-Träume	12
Raclette	13
Reinigung und Pflege / Aufbewahrung / Entsorgung	14
Garantie	44

Ländervertretung: **Österreich:**
Herr Mathis Richard
BIRD Marketing und Verkauf
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems

Tel. +43 55 76 726 25
Fax +43 55 76 726 25
richard.mathis@aon.at

Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf dieses multifunktionellen Stöckli Qualitätsproduktes. Der PizzaGrill «Party» wird Ihnen sicher bei der Anwendung viel Freude bereiten.

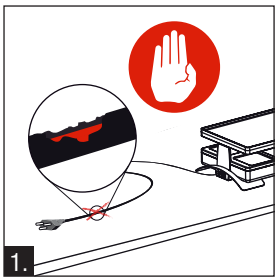
Beachten Sie auch unsere feinen Rezepte im beigelegten Kleinprospekt. Sie erhalten so viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen
für Ihre «nächste Party». Viel Spass wünscht Ihnen

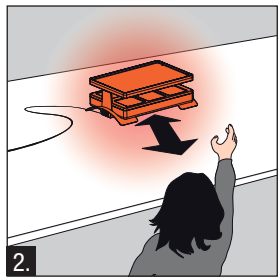
Ihre A. & J. Stöckli AG.

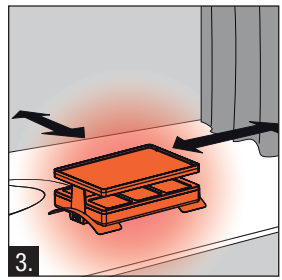
PizzaGrill®

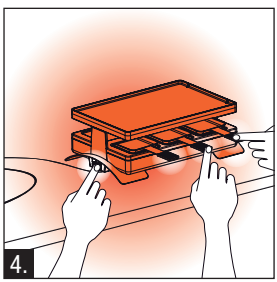
Sicherheit geht vor

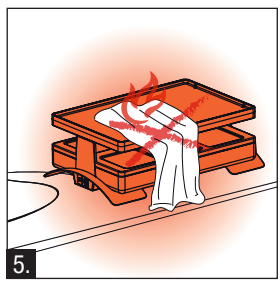
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «Party» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

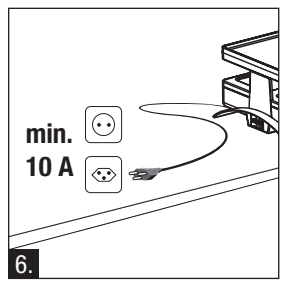


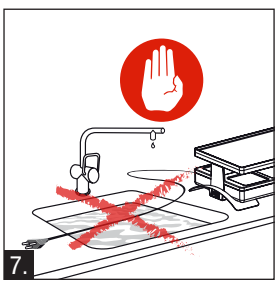


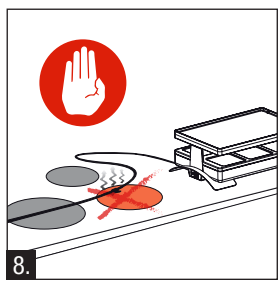


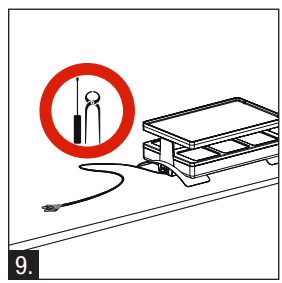












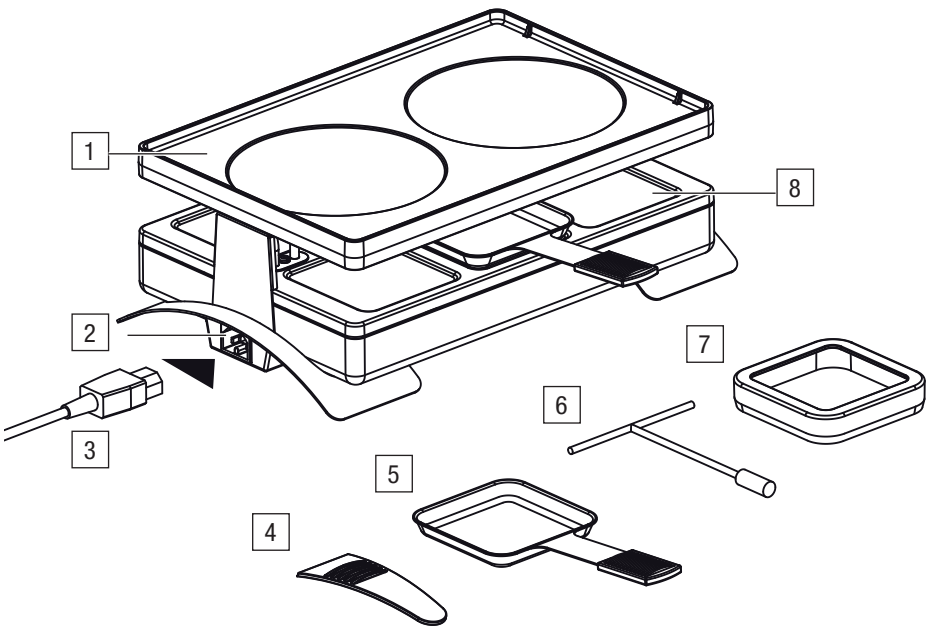
Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht **Verbrennungsgefahr!**

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand. Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.).
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.). Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.
- Bei längerem Erhitzen der Pfännchen kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden. Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende (4.).
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffteile (4.). Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) betrieben werden (6.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie ins Wasser (7.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 14 beachten. Flüssigkeiten jeglicher Art dürfen auf gar keinen Fall ins Pfännchen gegeben, oder darin aufgekocht werden.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8.).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (9.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Das Gerät darf von Kindern, die älter als 8 Jahre alt sind und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benützt werden, wenn sie über die sichere Verwendung des Gerätes instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

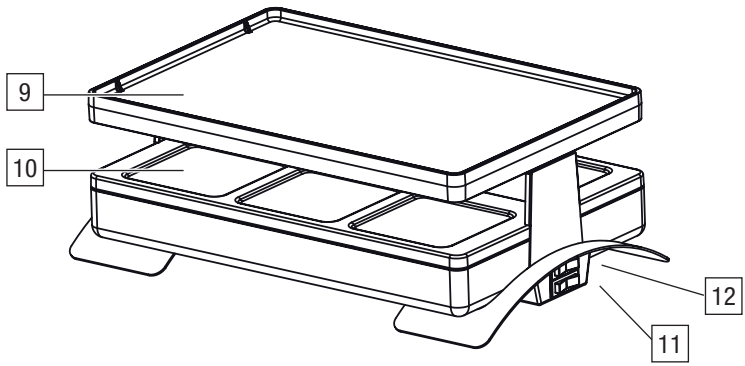
Vorderseite

1 Grillplatte wendbar (Grillieren- und Crêpes backen)
2 Gerätestecker
3 Zuleitung
4 Spachtel
5 Pfännchen
6 Teigverteiler
7 Teig-Ausstecher
8 Pfännchenauflage



Rückseite

9 Grillplatte wendbar (Grillieren- und Crêpes backen)
10 Pfännchenauflage
11 Schalter für untere Heizung (Mini-Pizza backen)
12 Schalter für obere Heizung (Käse schmelzen, Grillieren)



Technische Daten

Nennspannung:	230 V / 50 Hz (0026.06 120 V/60 Hz)
Nennleistung:	1300 W (Heizung oben 1100 W, Heizung unten 200 W)
Abmessungen:	402 x 242 x 138 mm (L x B x H)
Gewicht:	4.1 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Chromstahl, Aluminiumguss, Kunststoff
Garantie:	2 Jahre

Zubehör

Art. Nr. 0028.016

Pfännchen-Set
Keine Wartezeit auf die nächste Pizza. Und dazu einen geschützten Tisch. Damit ist das Pfännchen-Set die ideale Ergänzung für Ihren Mini-Pizza- und Raclette-Spass. Pfännchen aus antihaftbeschichtetem Chromstahl-Aluminiumguss mit Kunststoffgriff.
PizzaGrill-Pfännchen-Set à 2 Stück, mit Pfännchenhalter

Art. Nr. 0028.048

Zusatzpfännchen
Pfännchen zu PizzaGrill, anthrazit
Set à 2 Stück, Masse: 105 x 105 x 13 mm

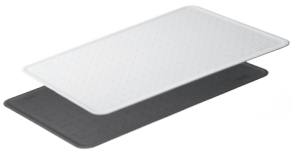
Art. Nr. 0028.049

Zusatzpfännchen XXL
Extra hoch, 2 Stk.
Masse: 105 x 105 x 18 mm

Art. Nr. 0055.00

Pfännchenhalter
Pfännchenhalter aus Chromstahl
Set à 2 Stück

Zubehör



Art. Nr. 0028.201/207

Silikonunterlage für Pizza- und Raclette-Grillgeräte
1 Stück, anthrazit oder weiss, Masse: 62 x 40 cm

Art. Nr. 0024.214

Silikonunterlage für heisse Pizza- und Raclettepfännchen
Set à 2 Stück, schwarz

Art. Nr. 0026.002

Spachtel
Packung à 4 Stück

Bitte beachten Sie folgendes

Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Betriebsanweisung nicht vertraut sind, sowie Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme

Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Rauch und Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Es ist zu empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch in einem gut durchlüfteten Raum während ca. 10-15 min. aufzuheizen. Der Rauch und Geruch sind völlig normal und haben keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes.

Inbetriebnahme

- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, nachdem alle obenstehenden Punkte berücksichtigt wurden.
- Die Standortfläche des Gerätes muss stabil, waagrecht und trocken sein.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die 6 Pfännchen und die Grillplatte mit heissem Wasser ab.
- Halten Sie Abstand von Wänden.
- **Vorheizen: Raclette-Grill Funktion:**
  Stecken Sie den Netzstecker ein. Achten Sie darauf, das Gerät nur mit der eingeschalteten **Oberhitze (Abb. 12, S. 7 Schalter für obere Heizung) ca. 10-15 min.** vorzuheizen. Bei voller Leistung, das heisst mit Betätigen der Ober- und Unterhitze, ohne dass belegte Pfännchen im Gerät sind, könnte das Gerät zu heiss werden. Die Antihaftbeschichtung der Pfännchenauflage würde dadurch Schaden nehmen.
- **Vorheizen: Pizza-Ofen Funktion:**
  Vorheizen siehe Raclette-Grill Funktion. Nach dem Vorheizen und dem Einschieben der belegten Pfännchen, den unteren Schalter für die Unterhitze einschalten.

1) Käse schmelzen, Grillieren

Legen Sie den Raclette-Käse mit den Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- oder Tomatenwürfel in die Pfännchen. Die Gewürze sollte man erst nach der Zubereitung beifügen, da viele unter Hitzeeinwirkung einen bitteren Geschmack erzeugen können.

Damit das Fleisch auf der Grillplatte nicht festklebt, empfiehlt es sich, zuerst eine Tranche Speck zu braten oder ganz wenig Oel beizugeben. Wenn zuviel Fett auf der Grillplatte ist, besteht die Gefahr von Fettspritzern.

Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da diese durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben und die Beschichtung beschädigen können.

2) Crêpes backen

Möchten Sie Crêpes zubereiten, verwenden Sie jene Seite der Gussplatte mit 2 runden Vertiefungen. Für die fachgerechte Verteilung des Teigs auf der Oberfläche der Gussplatte, verwenden Sie den speziell dafür vorgesehenen Teigverteiler.

3) Mini-Pizzas backen

Damit die Pizzas vollkommen knusprig und schmackhaft werden, betätigen Sie den oberen Schalter für die Oberhitze und den unteren Schalter für die Unterhitze!

Für das fachgerechte und massrichtige Ausstechen des Pizzateigs, verwenden Sie den mitgelieferten Teig-Ausstecher.

Tipp 1

Um für Ihre Pizza-Party optimal vorbereitet zu sein, bereiten Sie vorher eine genügende Anzahl Mini-Pizza-Teigplätzchen zu. Legen Sie jeweils ein Backtrennpapier zwischen die einzelnen Teigplätzchen, damit ein Zusammenkleben vermieden werden kann.

Tipp 2

Drehen Sie die Pizza im Pfännchen oder tauschen Sie den Platz im Gerät, damit die Pizza regelmässig braun wird.

Rezepte

Beachten Sie auch unsere feinen Rezepte im beigelegten Kleinprospekt.

Mini-Pizza-Träume

Zutaten Teig
250 g Mehl
15 g frische Hefe
1/2 TL Salz
1 1/4 dl Milch
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl

Zubereitung Teig
Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch und dem Zucker anrühren. Ca. 1/2 Std. gehen lassen. Dann die restliche Milch, das Salz und das Öl dazugeben und den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Rand löst. Mit einem Tuch zudecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort nochmals gehen lassen. Den Teig auf bemehltem Tisch ca. 2 – 3 mm dünn auswallen und ausstechen. Die Teigplätzchen leicht mit Mehl bestäuben. Dies verhindert ein Zusammenkleben. Legen Sie die ausgestochenen Teigplätzchen auf ein Backtrennpapier.

Tipp
Der Teig kann mit Backtrennpapier in Lagen problemlos eingefroren werden. Maximal empfohlene Tiefkühlzeit ca. drei Wochen. Nehmen Sie den Teig ca. 1 Std. vor Gebrauch aus dem Tiefkühler.

Rezepte
Beachten Sie auch unsere feinen Rezepte im beigelegten Kleinprospekt.

Raclette

Zubereitung Raclette
Pro Person rechnet man mit ca. 250 – 300 g Raclettekäse. Je nach Belieben schmecken in den Käse eingebackene Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- und Tomatenwürfel, Ananas oder Birnenstückchen vorzüglich.
Während die genannten Zutaten gleichzeitig mit dem Käse im Pfännchen brutzeln dürfen, sollten Sie Gewürze erst nach der Zubereitung beifügen. Viele Gewürze verbrennen bei der Hitze und entwickeln einen bitteren Geschmack.
Dazu werden frische Schalenkartoffeln serviert. Als Beilage eignen sich Essiggurken, Perlzwiebeln, Oliven usw. sehr gut.

Zutaten Paprikaraclette (für 2 Personen)
1 rote und 1 grüne Peperoni
50 g Räucherspeck
400 g Raclettekäse in Scheiben
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung Paprikaraclette
Die Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls in Streifen schneiden und mit den Peperoni auf einer Platte anrichten.
Zuerst etwas Speck in jedes Pfännchen geben und anbraten, dann Peperonistreifen kurz mitdünsten. Jeweils eine Scheibe Raclettkäse darauf legen und schmelzen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Reinigung und Pflege

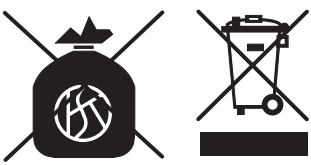
Schalten Sie die beiden Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen (ca. 30 min.). Die antihaftversiegelte Grillplatte und die Pfännchen können Sie von Hand mit Warmwasser reinigen. Wir raten davon ab, diese im Geschirrspüler oder mit Spülmittel zu reinigen, da sonst die Antihaftbeschichtung in Mitleidenschaft gezogen wird. Die anderen Teile säubern Sie mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht in der Geschirrspülmaschine.

Die Verfärbungen der Chromstahloberflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -Gegenständen.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!

PizzaGrill®

Bedienungsanweisung
PizzaGrill Party Seite 1

Mode d'emploi
PizzaGrill Party page 15

Operating Instructions
PizzaGrill Party page 29

STOCKLI

Sommaire

	Page
Sincères félicitations!	17
La sécurité avant tout	18
Aperçu de l’appareil et de ses éléments de service	20
Accessoires	22
Avant la mise en service	24
Mise en service	24
Minipizzas de rêve	26
Raclette	27
Nettoyage et entretien / Conservation / Elimination	28
Garantie	44

Sincères félicitations!

pour l'achat d'un produit Stöckli de qualité. Le PizzaGrill «Party» vous procurera certainement beaucoup de plaisir à l'usage.

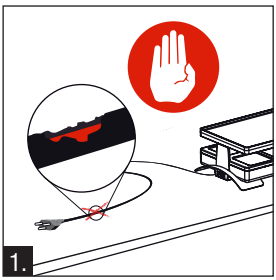
Vous trouverez de délicieuses recettes dans le petit prospectus ci-joint. Vous obtenez ainsi de nombreux conseils et des idées de recettes attrayantes pour votre prochaine party.

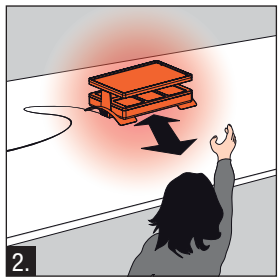
A. & J. Stöckli SA vous souhaite beaucoup de plaisir.

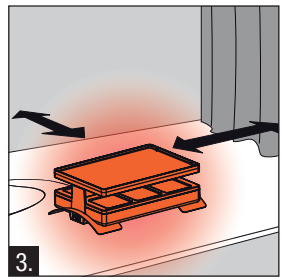
PizzaGrill®

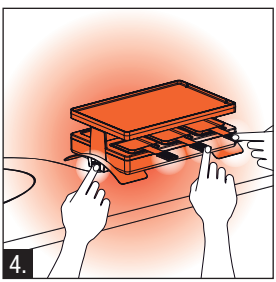
La sécurité avant tout

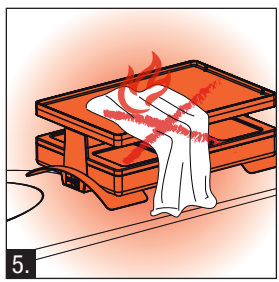
Prière de lire attentivement les prescriptions de sécurité avant la première utilisation du «Party» Stöckli. Conserver soigneusement le mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte.

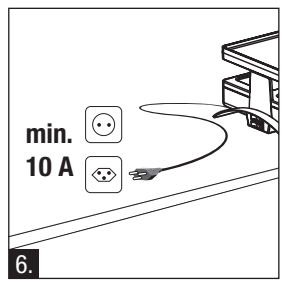


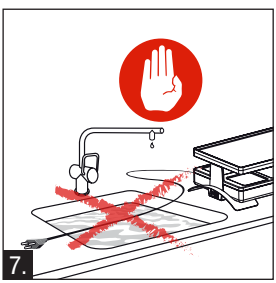


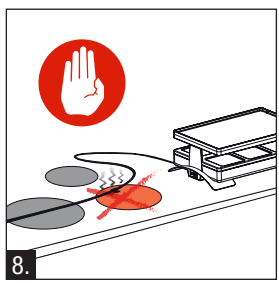


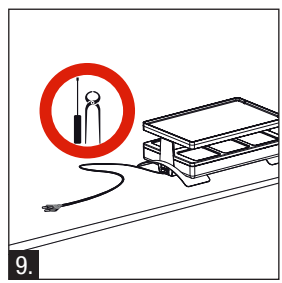












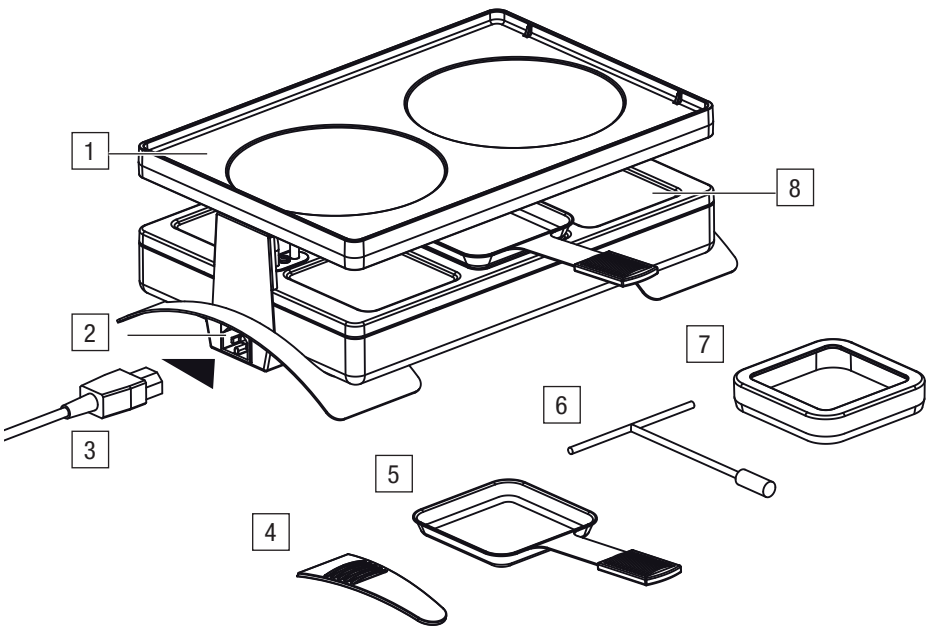
Attention! L'appareil devient chaud – risque de brûlures!

- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud. Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.).
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur (3.). Veuillez ne pas placer de set de table ou de natte en plastique sous l'appareil.
- Lorsque les poêlons sont chauffés longtemps, la partie avant du manche peut devenir chaude. Par conséquent, toujours tenir les poêlons par l'extrémité du manche (4.).
- Ne jamais déposer de serviettes ou d'objets semblables sur l'appareil (risque d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l'appareil, mais toujours utiliser les poignées (4.). N'utiliser que les accessoires d'origine de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utiliser qu'avec une prise de courant avec terre (230 V / 50 Hz) (6.)
- Utiliser uniquement un cordon supportant au minimum 10 A.
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le cordon électrique, mais saisir la fiche.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). L'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien à la page 28. Ne jamais verser ni faire chauffer aucun liquide dans les poêlons.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde bien aux données indiquées sur la plaquette du type d'appareil.
- Placer le cordon électrique et la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Tenir le cordon électrique et l'appareil à bonne distance de supports et autres objets chauds ainsi que d'une flamme (8.).
- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir assez longtemps.
- En cas de problème ou d'appareil défectueux, débrancher immédiatement l'appareil et le faire réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (9.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les enfants de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités psychiques, sensorielles ou mentales ou dont les connaissances sont limitées, peuvent utiliser l'appareil à condition d'avoir été informés des risques inhérents à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Aperçu de l’appareil et de ses éléments de service

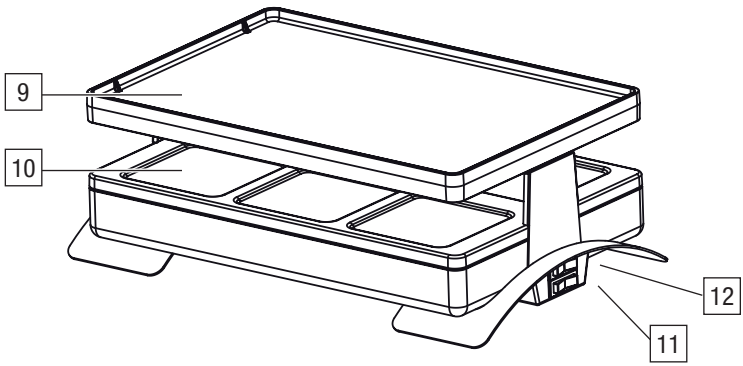
Front

1 Plaque de gril retournable (grillades et cuisson de crêpes)
2 Fiche de l'appareil
3 Cordon électrique
4 Spatule
5 Poêlette
6 Répartiteur de pâte
7 Découpeur de pâte
8 Emplacement des poêlettes



Revers

9 Plaque de gril retournable (grillades et cuisson de crêpes)
10 Emplacement des poêlettes
11 Interrupteur du chauffage inférieur (cuisson de minipizzas)
12 Interrupteur du chauffage supérieur (fromage fondu, grillades)



Données techniques

Tension nominale:	230 V / 50 Hz (0026.06 120 V/60 Hz)
Puissance nominale:	1300 W (chauffage supérieur 1100 W, chauffage inférieur 200 W)
Dimensions:	402 x 242 x 138 mm (L x P x H)
Poids:	4.1 kg
Longueur du cordon:	1.5 m
Matériaux:	acier chromé, fonte d'aluminium, matière plastique
Garantie:	2 ans

Accessoires

N° d'art. 0028.016

Set de petites poêlons
Pas de temps d'attente pour la prochaine pizza et en plus une table bien protégée. Donc, le set de poêlons, est le complément idéal, pour vous permettre de déguster avec plaisir, minipizzas et raclette.
Poêlons en acier chromé-aluminium fondu, non adhésif, avec manches en matière plastique.
1 set de 2 poêlons pour PizzaGrill, avec support

N° d'art. 0028.048

Poêlons seule
Petits poêlons pour PizzaGrill, anthracite
Set à 2 pièces, dimensions 105 x 105 x 13 mm

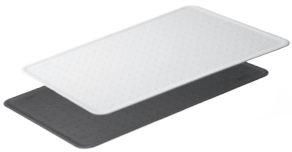
N° d'art. 0028.049

Poêlons pour gril à pizza XXL,
hauts, 2 pcs.
dimensions 105 x 105 x 18 mm

N° d'art. 0055.00

Supports de poêlons
Supports de poêlons en acier chromé
Set à 2 pièces

Accessoires



N° d'art. 0028.201/207

Tablette en silicone pour PizzaGrills et appareils à raclette
1 pièce, anthracite ou blanc,
dimensions: 62 x 40 cm

N° d'art. 0024.214

Repose-poêlons en silicone pour pizza et raclette
Set à 2 pièces, noir

N° d'art. 0026.002

Spatule
Emballage à 4 pièces

Remarques

Lire attentivement le mode d'emploi. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec l'appareil ainsi que les enfants ne doivent pas utiliser le gril. Utiliser l'appareil uniquement dans le but prévu. Etant donné les dangers qu'elle recèle, toute utilisation abusive est strictement interdite.

Avant la mise en service

Lors de sa première utilisation, cet appareil en raison de son mode de chauffage électrique, dégage une odeur et une fumée, qui disparaîssent après quelques minutes. C'est pourquoi il est recommandé, lors de la première utilisation de cet appareil, de le laisser chauffer pendant 10 à 15 minutes dans une pièce bien aérée. Ce dégagement d'odeur et de fumée est absolument normal et n'a aucune influence sur la qualité du produit.

Mise en service

- Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.
- La surface doit être stable, horizontale et sèche.
- Laver les 6 poêlettes et la plaque du gril à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Eloigner l'appareil des parois.
- **Préchauffage: fonction raclette - gril:**

Brancher l'appareil. Veillez à ce que l'appareil ne soit préchauffé **pendant 10 à 15 minutes qu'avec la chaleur supérieure (image 12, page 21, interrupteur pour chaleur supérieure).** En pleine puissance, soit chaleur supérieure et chaleur inférieure activées, il faut insérer les poêlons, sinon l'appareil risquerait de devenir trop chaud et cela pourrait endommager le revêtement de la surface d'appui des poêlons.

- **Préchauffage: fonction four - pizza:**

Pour le préchauffage, voir la fonction raclette-gril. Une fois le préchauffage effectué et les poêlons insérés, allumer la chaleur inférieure à l'aide de l'interrupteur en bas.

1) Fondre du fromage, griller

Déposer le fromage à raclette avec les garnitures telles qu'anneaux d'oignon, tranches d'ail, cubes de poivron ou de tomate dans les poêlettes. Ajouter les épices après la cuisson, car elles pourraient donner un goût amer à cause de la chaleur.

Afin que la viande ne colle pas sur la plaque du gril, il est recommandé de rôtir auparavant une tranche de lard ou d'ajouter un peu d'huile. Lorsqu'il y a trop d'huile sur la plaque, des éclaboussures peuvent se produire.

Il n'est pas recommandé de griller des fruits, car ceux-ci collent très vite à cause de l'acide agressif qu'ils contiennent, pouvant endommager le revêtement.

2) Cuire des crêpes

Pour préparer des crêpes, il convient d'utiliser la plaque en fonte du côté où se trouvent les deux cercles renfoncés. Utiliser à cet effet le répartiteur de pâte fourni avec l'appareil.

3) Cuire des minipizzas

Pour obtenir des pizzas croustillantes et appétissantes, il convient d'enclencher l'interrupteur du chauffage supérieur et celui du chauffage inférieur!

Pour bien étendre la pâte à pizza, utiliser le découpeur de pâte fourni avec l'appareil.

Conseil N° 1

Afin d'être parfaitement paré pour la party pizzas, préparer à l'avance un nombre suffisant de galettes de pâte à pizza. Disposer du papier à four pour séparer les différentes galettes afin d'éviter qu'elles ne collent les unes sur les autres.

Conseil N° 2

Tourner les pizzas dans les poêlettes ou échanger leur emplacement dans l'appareil afin qu'elles brunissent régulièrement.

Recettes

Vous trouverez de délicieuses recettes dans le petit prospectus ci-joint.

Minipizzas de rêve

Pâte, ingrédients
250 g de farine
15 g de levure fraîche
1/2 c.c. de sel
1 1/4 dl de lait
1 c. c. de sucre
1 c. s. d'huile d'olive

Pâte, préparation
Verser la farine dans un saladier et former un creux dans le milieu. Eparpiller la levure et remuer avec un peu de lait tiède et le sucre. Laisser reposer environ 1/2 heure. Ajouter ensuite le reste du lait, le sel et l'huile, et battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du bord. Recouvrir d'un linge et laisser reposer encore une fois 1 heure environ dans un endroit chaud. Rouler maintenant la pâte sur une surface enfarinée afin d'obtenir une couche de 2–3 mm d'épaisseur et découper. Saupoudrer légèrement les galettes avec de la farine pour éviter qu'elles ne collent, puis les déposer sur un papier de cuisson au four.

Conseil
Les galettes de pâte séparées par le papier peuvent être facilement congelées. Durée de congélation maximale recommandée: env. 3 semaines. Sortir la pâte du congélateur environ 1 heure avant de l'utiliser.

Recettes
Vous trouverez de délicieuses recettes dans le petit prospectus ci-joint.

Raclette

Raclette, préparation
Par personne, il faut compter 250 à 300 g de fromage à raclette. On peut agrémenter le fromage à volonté avec des anneaux d'oignon, des tranches d'ail, des petits morceaux de piment fort et de tomate, d'ananas ou de poire.
Tandis que les ingrédients susnommés peuvent être mis à cuire dans la poêle avec le fromage, il est préférable de n'ajouter les condiments qu'après la préparation. De nombreux condiments se décomposent à la chaleur et développent une saveur amère.
Comme accompagnement, on peut servir des pommes de terre épluchées. On agrémente le tout avec des cornichons au vinaigre, des petits oignons marinés, des olives, etc.

Raclette au paprika, ingrédients (pour 2 personnes)
1 piments forts rouges et 1 verts
50 g de lard fumé
400 g de raclette en tranches
sel
poivre fraîchement moulu

Raclette au paprika, préparation
Laver les piments, éliminer les pépins, et couper les piments en lanières fines. Couper également le lard fumé en lanières fines et les servir ensemble sur un plat.
Braiser d'abord légèrement un peu de lard dans la poêle, puis ajouter les morceaux de piment et les cuire ensemble brièvement. Placer dessus une tranche de formage et la laisser fondre. Assaisonner le tout avec du sel et du poivre.

Nettoyage et entretien

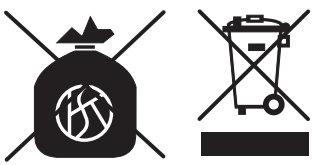
Déclencher les deux interrupteurs. Retirer la prise et laisser l'appareil refroidir (env. 30 min.). La plaque gril et les poêlons avec revêtement antiadhésif peuvent être lavés à la main, à l'eau chaude. Nous déconseillons donc de les laver en lave-vaisselle ou avec un produit détergent, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif. Nettoyer les autres parties avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Il est possible de nettoyer la coloration des surfaces chromées au moyen d'un produit de nettoyage pour chrome. Ne jamais utiliser des produits de nettoyage ou des objets agressifs, durs ou rugueux.

Conservation

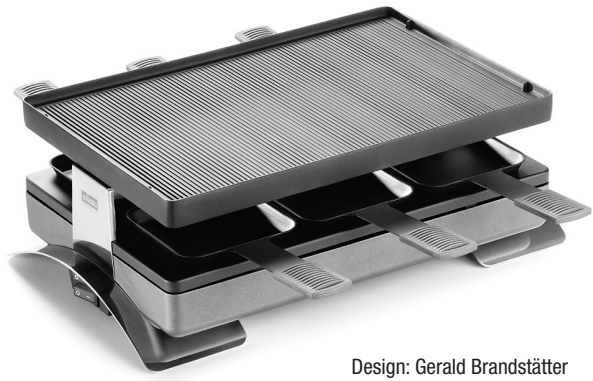
Conserver l'appareil dans un endroit sec et inaccessible aux enfants.

Elimination



- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dangereuse doivent être éliminés immédiatement et s'assurer qu'ils ne pourront plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!

PizzaGrill®



Design: Gerald Brandstätter

Bedienungsanweisung
PizzaGrill Party Seite 1

Mode d'emploi
PizzaGrill Party page 15

Operating Instructions
PizzaGrill Party page 29

STOCKLI

Contents

	Page
Congratulations!	31
Safety first	32
Overview of the appliance and its operational parts	34
Accessories	36
Before putting into use	38
Putting into use	40
Mini-Pizza-Dreams	40
Raclette	41
Care and cleaning / Storage / Disposal	42
Garantie	44

Congratulations!

on the purchase of this multifunctional Stöckli quality product. The PizzaGrill «Party» is sure to give you a lot of fun and pleasure.

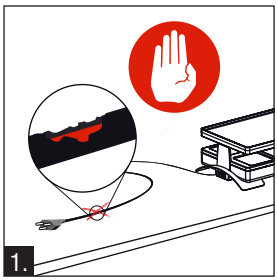
Don't forget to check our special recipes in the small brochure enclosed. They provide many useful tips and great recipe ideas for your «next party». Have fun!

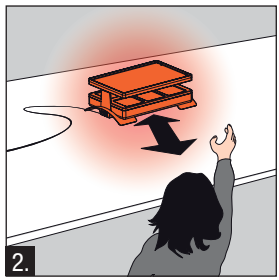
Your A. & J. Stöckli AG.

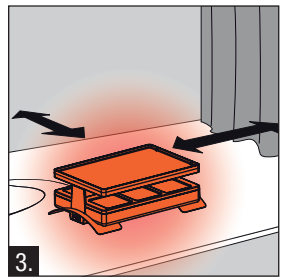
PizzaGrill®

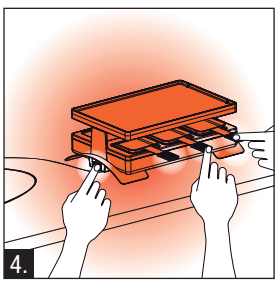
Safety first

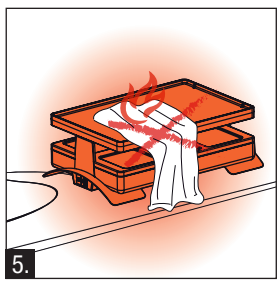
Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli «Party». Store the operating instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.

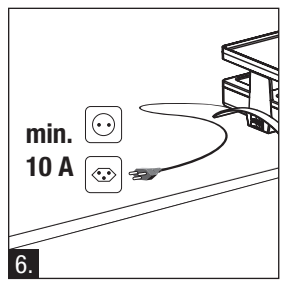


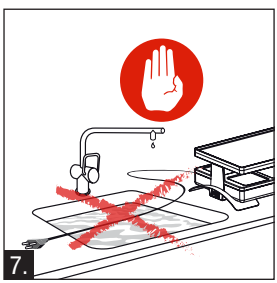


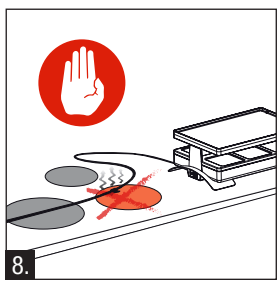


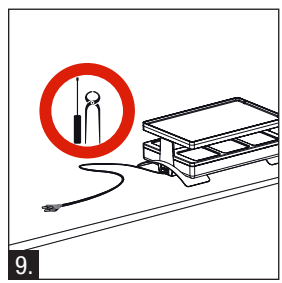












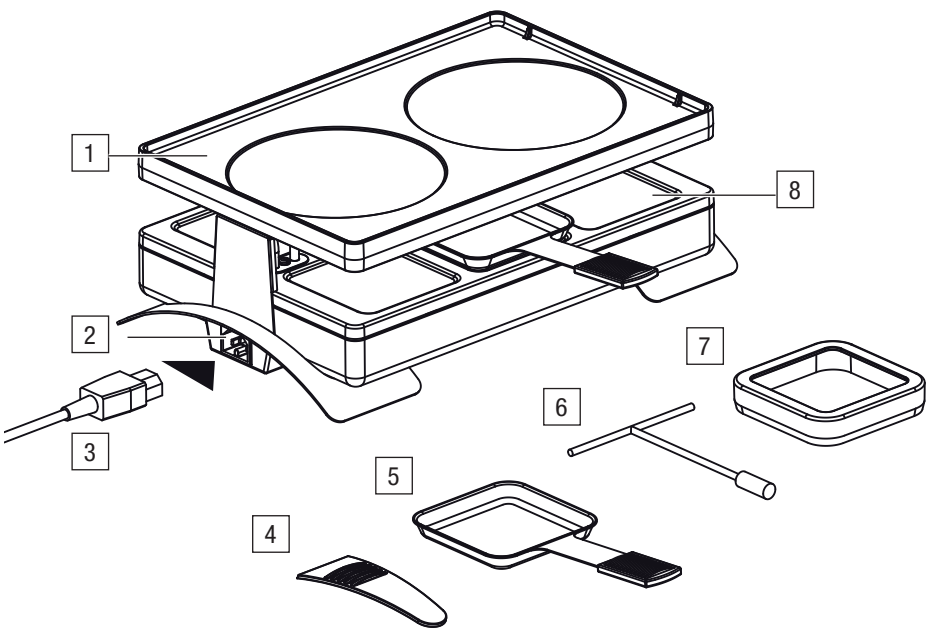
Caution! The appliance becomes hot during use – there is a risk of burning!

- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot. Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.).
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects (3.). Never place the appliance on any plastic underlay.
- The front part of the pan handles may become hot during prolonged use. Always hold the handle at the very end to avoid getting burnt (4.).
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!) (5.). Do not touch hot surfaces and only hold on to the handle (4.). Only use original appliance parts.
- The unit must be plugged into a grounded power socket (230 V / 50 Hz) (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A.
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance in water for cleaning (7.). Do not put the appliance in a dishwasher (danger of short-circuit). Follow the cleaning and care instructions on page 42. Do not cook liquids of any kind in the pans.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.).
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (9.)! The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- Children at least eight years old and persons with limited physical, sensory or mental capacities may only use this appliance if they have been instructed on its safe use and fully understand the associated risks. Children must not be allowed to play with this appliance.
  Keep this appliance out of reach of children less than eight years old.

Overview of the appliance and its operational parts

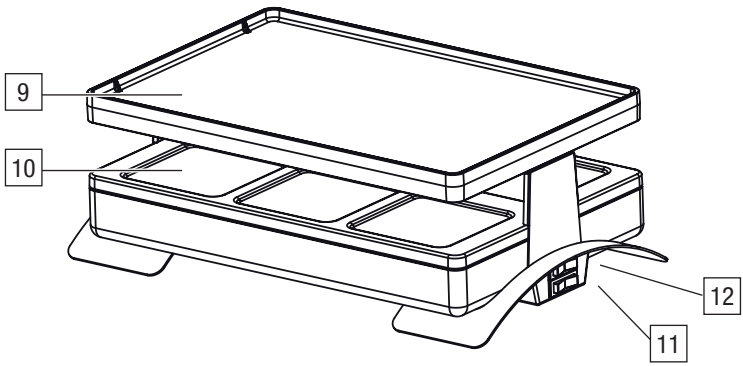
Front side

1 Grill-plate – reversible (grilling and pancake frying)
2 Unit socket
3 Mains cable connector
4 Spatula
5 Pan
6 Batter spreader
7 Removing tool
8 Pan bed



Rear side

9 Grill-plate – reversible (grilling and pancake frying)
10 Pan bed
11 Switch for lower heating (mini-pizza baking)
12 Switch for top heating (cheese melting, grilling)



Technical Data

Supply voltage:	230 V / 50 Hz (0026.06 120 V/60 Hz)
Power consumption:	1300 W (top heating 1100 W, lower heating 200 W)
Dimensions:	402 x 242 x 138 mm (L x W x H)
Weight:	4.1 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Stainless steel, castaluminium, plastic
Warranty:	2 Years from date of purchase

Accessories

Part. No. 0028.016

Pan-Set
No waiting for the next pizza. And your pan-holders protect your table. The pan set is therefore an ideal addition for your mini-pizza and Raclette fun. Pans are from non-stick coated stainless-steel/cast-aluminium with a plastic handle.
PizzaGrill pan sets of 2, with pan holders

Part. No. 0028.048

Additional pans
Small pans for PizzaGrill, anthracite
Set of 2, dimensions: 105 x 105 x 13 mm

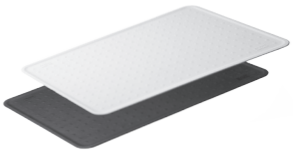
Part. No. 0028.049

Pans for pizzagill XXL
Tall
Set of 2, dimensions: 105 x 105 x 18 mm

Part. No. 0055.00

Rests for pans
Pan holders are stainless steel
Set of 2

Accessories



Part. No. 0028.201/207

Silicone nat for PizzaGrills and Raclette ovens
1 piece, anthracite or white,
dimensions: 62 x 40 cm

Part. No. 0024.214

Silicone nat for hot Raclette or pizza pans
Set of 2, black

Part. No. 0026.002

Spatula
In packs of 4

Please note the following

Read the operating instructions thoroughly. Persons who are not familiar with the operating instructions and children should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it was intended. Any use for other purposes could prove dangerous and is strictly forbidden.

Before putting into use

The slight smoke and odour emission when first switched on is typical of new electrically heated appliances, and should disappear after a few minutes. Before using for the first time, we recommend heating up the appliance for about 10 to 15 minutes in a well-ventilated room. This preliminary smoke and odour emission is perfectly normal and has no bearing on product quality.

Putting into use

- When first using the Pizza/Grill, ensure that the above notes have been observed.
- Stand the Pizza/Grill on the surface on which it is eventually to be used and ensure that it is level, stable and dry.
- Before the first use, the 6 pans and the grill-plate should be washed in hot water.
- Observe a reasonable distance from walls and other objects.
- **Heating up as raclette grill:**
  Plug in the power cord. Heat up only with the **top heater (Fig. 12, p. 35, top heater regulator) for about 10-15 minutes**. Switching on both the top and lower heaters without pans inserted would overheat the appliance and could damage the non-stick coating on the pan holders.
- **Heating up as pizza oven:**
  Heat up in the same way as the raclette grill. After heating up and inserting the loaded pans, turn on the lower heater (lower switch).

1) Melting cheese, grilling

Lay the Raclette-Cheese together with other ingredients such as onion rings, garlic slices, peppe-roni or tomato pieces in the pans. Spices should be added only after cooking is complete as many spices can react under the heat to produce a bitter taste.

So that meat does not stick to the grill-plate it is recommended that, first a rasher of bacon is fried, or alternatively very little oil added. When there is too much fat in the grill-plate there is a danger of fat spitting.

Grilling fruit is not recommended, because the fruit acid may cause the fruit to stick to the plate and may damage the coating.

2) Cooking pancakes

If you wish to cook pancakes, use the side of the cast plate which has two circular depressions. For the expert distribution of the batter on the surface of the plate, use the special batter spreader provided.

3) Cooking mini-pizzas

So that the pizzas become fully crusty and tasty, manipulate the top switch for the heat from above and the lower switch for the heat from below!

For professionally and cleanly removing the pizzas from the pans use the removing tool provided.

Tip 1

In order to make optimum preparation for your Pizza-Party, make beforehand a sufficient quantity of rolled pizza-dough pieces, correctly sized for the pans. Lay these on top of each other with baking paper between each to prevent them sticking together.

Tip 2

Turn the pizzas around in the pans or exchange the positions of the pans in the appliance so that they become regularly brown.

Recipes

Don't forget to check our special recipes in the small brochure enclosed.

Mini-Pizza-Dreams

Dough ingredients
250 g flour
1 1/4 dl milk
15 g fresh yeast
1 tsp sugar
1/2 tsp salt
1 tbsp olive oil

Dough preparation
Place the flour in a mixing bowl and make a well in the centre. Crumble in the yeast and stir together with some lukewarm milk and the sugar. Allow to stand for about half an hour. Then add the remainder of the milk, the salt and the oil and beat until the dough breaks away from the bowl at the edges. Cover with a cloth and leave to stand for approximately an hour in a warm location. Then roll out the dough on a floured table to about 2 – 3 mm thick and cut out to the required size. lightly flour the pieces and lay on baking paper, or interleaved with baking paper to avoid sticking.

Tip
The dough can, when separated by baking paper, be deep-frozen without problem for a period of up to three weeks. Thaw for about one hour prior to use.

Recipes
Don't forget to check our special recipes in the small brochure enclosed.

Raclette

Raclette preparation

Allow about 250 – 300 g of raclette cheese per person. The cheese tastes delicious if garnished with, e. g., onion rings, garlic slices, diced chillies or tomatoes, pineapple or pear pieces.
These ingredients may be grilled with the cheese on the pan. Only add seasonings, however, after you have prepared the raclette.
Many spices burn in the heat and develop a bitter taste. Serve with fresh jacket potatoes. Side dishes such as pickled gherkins, pearl onions, olives, etc., are also ideal.

Paprika raclette ingredients (serves 2)
1 red and 1 green chillies
50 g smoked bacon
400 g raclette cheese in slices
salt
freshly ground pepper

Paprika raclette preparation
Wash, core and cut the chillies into fine strips. Then cut the smoked bacon into fine strips and prepare both on a platter.
First place the smoked bacon strips onto the pans and cook until brown, then add and briefly cook the chilly strips. Lay a slice of raclette cheese onto each pan and grill them. Season with salt and pepper.

Care and cleaning

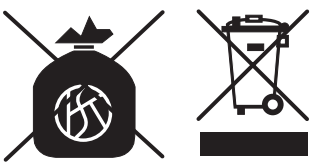
Switch off both switches. Disconnect the power cable and allow the appliance to cool down (app. 30 min.). Clean the non-stick grill plate and pans by hand with warm water. You are advised not to clean them in the dishwasher or with detergent to avoid possible damages of the non-stick coating. Wipe down the other parts with a clean damp cloth. NEVER immerse the grill in water, and NEVER put it in the dishwasher.

The colouring of the stainless steel surfaces can be cleaned with a proprietary cleaner but do not use aggressive, abrasive substances or tools.

Storage

Store the Pizza/Grill in a dry location and out of the reach of children.

Disposal



- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of unit with your normal household rubbish (to protect the environment)!

2 JAHRE ANS YEARS GARANTIE

Garantie
Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden, zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Garantie
Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

Warranty
We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer.

Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Address of purchaser	

0026.014/03.14

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Guarantee and repair address for the E.U.:

phone / fax +49 (0) 7531 3623484
E-Mail: service@stockli.de
Adresse siehe www.stockliproducts.com/Kontakt
Pour l'adresse voir www.stockliproducts.com/contact-f
For address information, see www.stockliproducts.com/contact-e

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-Mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

STÖCKLI